31e Année. — Tome LXI N° 1583 Paris, 30 Octobre 1924

REVUE DE VITICULTURE

LA RÉCOLTE DE 1924

EN ALSACE

Voici la fin des vendanges, après un été aussi mauvais que possible. Il a plu du poison, comme disent nos vignerons.

Après un débourrement tardif, nos vignes profitant d'une température estivale pendant la seconde moitié de mai, prirent un élan d'autant plus exagéré, qu'à la suite de pluies intermittentes du 1er au 25 juin les jeunes pousses, trop exubérantes, devinrent tellement tendres et fragiles qu'on put s'attendre à des attaques graves de péronospora. C'est grâce à un sol relativement sec que le feuillage ne fut pas contaminé trop intensément dès le début. En effet, malgré des pluies intermittentes mais peu pénétrantes, le sol resta, du moins dans le Haut-Rhin, assez sec et le dessèchement rapide des feuilles fut favorisé par une atmosphère continuellement venteuse.

Il arriva, ce qui est d'habitude le cas, que beaucoup de vignerons, oubliant qu'il faut préserver les vignes du péronospora et non les en guérir, commencèrent trop tardivement ou avec trop peu de soins la lutte.

Aussi peut-on voir, de communes à communes et de parcelles à parcelles, des différences de rendement énormes : une production réduite jusqu'à zéro à côté d'une récolte complète.

La floraison s'était faite dans des conditions passables : le début et la fin ont été les meilleurs.

Différents cépages ont coulé, mais la plus grande partie de ces cépages ont perdu leurs raisins à la suite du péronospora de la grappe qui fut attaquée soit à la tige, soit aux pédoncules des grains. Nos braves vignerons ont besogné à outrance : quatre sulfatages et soufrages, quelques-uns même ont pratiqué jusqu'à six sulfatages. Malgré ces lourdes peines et ces dépenses extraordinaires, tous n'ont pas réussi.

Bien qu'il faille admettre que chaque opération n'ait pas toujours été faite à point, il est certain que diverses banlieues, même de petites étendues de terrain, ont subi des orages plus fréquents, suivis de brouillards très mouillants, où les sulfatages, pratiqués à un jour d'intervalle, ont donné des résultats différents ; fait très désespérant pour le vigneron malchanceux.

Ce qui entrava la lutte, ce fut surtout l'exubérance de la végétation. Le manque d'ouvrières et d'ouvriers empêcha les pincements et l'élagage rapides. Il fallut attendre qu'un passage fut frayé pour les appareils de sulfatage et de soufrage, et de la sorte on rata malheureusement trop souvent le moment propice.

Juillet fut bon jusqu'au 25, puis tout le mois d'août fut orageux, entrecoupé de pluies intermittentes, de brouillards et de journées trop fraîches. Septembre ne fut pas meilleur jusqu'au 12 et ce n'est qu'à partir de ce moment qu'une température estivale contribua à une bonne maturation des raisins qui fut encore précipitée par des orages successifs à partir du 22 septembre.

Les vendanges commencèrent en plein le 29 septembre. Par suite d'une bonne maturité qu'on n'osait guère espérer 15 jours auparavant, la qualité du nouveau sera assez bonne. Les moûts tout venants ont titré en moyenne de 65° à 75° Oechslé, soit 14 à 16 % de sucre, environ 5° de plus qu'en 1922 et presqu'autant qu'en 1923. Les vins fins ont pesé de 80° à 95° et les hybrides Oberlin de 105° à 120°. Ces derniers, qui ont été beaucoup multipliés en Alsace, ont pu rester mûrs aux ceps pendant au moins 4 semaines, raison pour laquelle ils ont fait jusqu'à 22 à 23 % de sucre.

Quant à la quantité, elle a été bien jalouse. Le Bas-Rhin, ayant beaucoup moins souffert des maladies cryptogamiques, a eu de beaux résultats, certainement une bonne moyenne. Dans le Haut-Rhin, il y a eu des parcelles à gros rendement et beaucoup d'autres à rendement franchement mauvais. On peut estimer en général une petite moyenne. Le chiffre de 600.000 hectolitres pour l'Alsace-Lorraine ne sera sans doute pas atteint.

Un bon point à accorder à beaucoup de nos vaillants et infatigables vignerons pour leur courageuse lutte contre l'Eudémis. On a pu enregistrer des résultats vraiment surprenants. La lutte a consisté en un lavage complet de chaque grappe à la nicotine avec savon mou, au moyen du pulvérisateur à interrupteur. Des propriétaires de petites parcelles ont même trempé grappe par grappe dans le liquide contenu dans une boîte en fer-blanc.

Chez ceux qui ont bien opéré et au moment propice, il y a eu réussite complète. Pas la moindre pourriture sur des raisins superbes, pendant qu'à côté des parcelles non traitées ont perdu les 3/4 de la récolte par le ver. Dommage que la nicotine soit si rare et si chère! Néanmoins, le résultat en valait la peine.

Mais à quoi nos malheureux vignerons ne seront-ils pas encore astreints?

Comment se sont comportés les producteurs directs? L'année aura été une bonne année d'essai. Il y a eu des numéros pratiquement résistants sans traitement. Par contre, il y en a eu beaucoup d'autres auxquels deux sulfatages auraient été nécessaires. Il s'agira d'éliminer tous ceux à faible résistance et dont la qualité laisse tant soit peu à désirer.

Ne citons que ceux qui ont fourni une récolte pleine, tout en donnant des moûts à haut degré et à goût franc autant que possible.

Ce sont les Seibel 4986, 5279, 5409, 5916 (4982 en ordinaire), tous magnifiques et à grand rendement, titrant par temps de pluie 10° de plus que les

viniféras. Le Muscat du Moulin de Couderc n'a pas fait mauvaise figure. L'Oberlin 595 est jusqu'à présent le meilleur rouge pour notre région. Vin de ressource.

Il y en aurait d'autres à énumérer; mais n'anticipons pas et attendons l'exposition des vins d'hybrides en mars 1925 à Paris. Nous approchons peu à peu de la qualité et il est à prévoir que, sous peu d'années, nous pourrons présenter des vins d'hybrides méritants.

Sera-ce un bienfait ou un mal?

Il est manifeste que nos viniféras sont devenus ruineux pour le vignoble. Il n'y a plus que, soit les vins de qualité se vendant à des prix élevés qui nourrissent encore leur homme (tout le monde ne peut en produire; tout au plus une minorité de vignerons), soit les vins de grosse production dont les prix sont tellement avilis que, seule, une réduction de leurs frais de culture laissera encore quelque bénéfice au producteur. La conclusion à en tirer est claire. On paie de 70 à 130 francs l'hectolitre pour les vins courants. Pour nous, en Alsace, il nous faut le débouché en Allemagne qui a toujours su se servir de nos vins; faisons des vœux pour que les pourparlers en cours aboutissent, à notre satisfaction. Autrement notre beau vignoble s'en irait à la dérive certaine.

R. B.

EN CHAMPAGNE

L'année viticole 1924 a été caractérisée, en Champagne, par une série d'accidents atmosphériques qui se sont manifestés irrégulièrement sur les diverses régions. De même la Cochylis a été très localisée, de sorte que pour rendre compte de l'importance de la récolte, il convient de passer en revue les causes de sa diminution.

La « montre » — qu'on appelle dans le Midi la sortie des raisins — a été en général en-dessous de la moyenne, sauf dans la Grande Montagne de Reims où elle était maximum.

Dans les grands crus de la vallée de la Marne et dans la région de Bouzy, elle était particulièrement faible et due à la grêle qui avait atteint profondément les pousses en mai 1923 et à la chute des feuilles de la base des ceps par suite de la longue période froide et pluvieuse du même printemps.

Le débourrement avait à peine eu lieu fin avril que la grêle faisait son apparition. Elle devait continuer ses dégâts jusqu'à la vendange. Le 15 mai, elle s'abattait sur la Côte des Blancs, d'Avize à Vertus, accompagnée d'une pluie abondante qui occasionnait des ravinements.

Au cours de l'été, malgré une température constamment au-dessous de la moyenne, chaque orage amenait avec lui une chute de grêle. Les grands crus de la Vallée, Bouzy, la Côte de Blancs et enfin la Montagne de Reims ont été ainsi successivement et irrégulièrement touchés. La récolte était complètement détruite, dans la région de Verzy à Trépail et diminuée seulement dans la vallée et à Bouzy. Dans la Grande Montagne de Reims,

de Rilly à Verzenay, une chute tardive de grêle, après le début de la véraison, provoquait une attaque de Mildiou de la grappe et consécutivement la pourriture du raisin. Enfin, en pleine vendange, la Côte des Blancs, et particulièrement Le Mesnil, était encore visitée par la grêle qui heureusement n'y causait que peu de dégâts.

La Cochylis se localisait dans la Côte des Blancs et surtout à Avize et Oger où dans certaines contrées elle détruisait la majeure partie de la récolte.

Le Mildiou, bien combattu préventivement par des sulfatages précoces, n'a fait son apparition que tardivement et n'a guère atteint que les feuilles supérieures et celles des ailerons repoussés après les derniers sulfatages.

Peu ou pas d'Oïdium.

A part une période assez chaude et sèche en mai et juin, l'année 1924 a été froide et pluvieuse. De juillet à la vendange comprise, les journées chaudes étaient l'exception et les pluies fréquentes et abondantes.

Aussi la pourriture a fait son apparition de bonne heure, peu après le début de la véraison, aidée d'ailleurs par la Cochylis et les meurtrissures des grains par la grêle.

De même, la richesse du moût n'a été que moyenne et oscillait aux environs de 9° avec une acidité assez élevée.

La presque totalité de la récolte a été achetée à la vendange par le commerce champenois au prix de base pour les grands crus de 3,50 le kilogramme de raisins triés et épluchés.

La pourriture et l'irrégularité de maturité ont causé des frais élevés d'épluchage et une perte sensible par suite de l'élimination des raisins non mûrs.

Grâce à ces soins minutieux tout à fait particuliers à la Champagne, on espère du 1924, non pas un vin remarquable, mais toutefois agréable et bouqueté.

Les irrégularités entre les divers crus ne permettent pas de fixer avec précision l'importance de la vendange et il faut attendre les déclarations de récolte. D'ailleurs trop de plantations nouvelles ne rapportant pas encore complètement faussent les estimations. On compte sur environ 250.000 hectolitres, soit un peu plus que les besoins du commerce pour une année.

Les stocks étant à peine suffisants, le vigneron n'a donc pas à craindre la mévente qui lui est presque plus funeste que les récoltes nulles.

G. P.

EN BEAUJOLAIS

La récolte dans le Beaujolais a été particulièrement abondante. Elle est analogue à celle de 1922 dans cette région et la dépassera peut-être légèrement. Comme qualité, elle est, sans aucun doute, supérieure à celle de 1922. Si le mois d'août, pluvieux et froid, a quelque peu ralenti la maturité, le mois de septembre, avec un soleil chaud à peine troublé par deux jours de pluie, a hâté merveilleusement la maturation.

Comme il arrive toujours, des vendanges trop hâtives, sur quelques

points, auront donné un vin médiocre. Mais de nombreux viticulteurs avisés ont vendangé à point, préoccupés de la qualité. Aussi pourront-ils présenter des cuvées qui vaudront sûrement les grandes années.

Dans les communes aux crus réputés, les vins se cotent déjà de 300 à 500 francs la pièce de 216 litres suivant qualité.

Dans certains vignobles, la pourriture due au *Botrytis cinerea* a fait quelque mal; mais chacun sait que lorsque cet accident ne prend pas un caractère trop aigu ou général, un fort méchage des tonneaux ou encore un bisulfitage raisonné pare aux inconvénients de cette pourriture, sans que le vin perde en rien de ses qualités.

La maladie de la casse, conséquence de cette pourriture qui charge le moût d'une *oxydase*, comme on le sait, sera peu à craindre dans le Beaujolais.

Le Comice agricole du Beaujolais, que préside M. Victor Vermorel, dont on connaît la vigilance et la compétence, et aussi bien le professeur de viticulture, M. Dufoux, ont rappelé, par des circulaires opportunes, à nos vignerons l'utilisation du gaz sulfureux pour protéger la nouvelle récolte contre la casse. Leur propagande paraît avoir eu une grande utilité auprès des négligents ou des oublieux.

Cette production exceptionnelle du Beaujolais a rencontré de très grandes difficultés de main-d'œuvre.

La crise de la main-d'œuvre en agriculture est générale. Elle constitue le problème redoutable du moment. Mais en viticulture, elle est plus préoccupante encore si possible. Et une récolte abondante, comme celle de cette année, a mis en relief, plus que l'an passé, cette pénurie inquiétante de vendangeurs.

Lorsque les ceps sont peu chargés de fruits, les vendanges, qui sont toujours échelonnées des régions basses aux côtes, en raison d'une maturation plus précoce, sont facilitées. De vigneronnage en vigneronnage, on se repasse la main-d'œuvre. Et tout se termine à souhait. Mais l'abondance de la récolte paralyse le mouvement de vendangeurs, en retenant le travailleur plus longtemps dans chaque exploitation. C'est l'évidence même.

Conséquence : les vigneronnages en côte ont dû retarder cette année l'époque de la cueillette. Or, beaucoup de vendangeurs n'ont pu, du fait de ce retard, rester au vignoble. C'est le cas d'excellents cultivateurs des cantons de bois et de prairies du département du Rhône, qui étaient descendus faire les vendanges, attirés par les hauts salaires. Ils ont été obligés de retourner chez eux, avant la fin de la campagne, afin d'effectuer les travaux d'automne réclamant leurs bras. Ces cultivateurs des régions montagneuses, eux aussi, manquent de main-d'œuvre. Ils ne peuvent trouver les concours utiles pour leurs propres travaux. Il leur faut regagner leur *chez eux* pour labourer et semer leur seigle et leur blé.

Les offices de placement de nos grandes villes, et en particulier de Lyon, peuvent, en principe, envoyer des chômeurs de l'industrie manufacturière. Mais, à tort ou à raison, nos vignerons trouvent ce personnel mal entraîné pour vendanger régulièrement et convenablement. Ils hésitent à prendre

des travailleurs qu'ils ne connaissent pas et dont ils ignorent le passé. Et cependant, si, d'avance, on préparait avec la direction de l'office de placement ce recrutement, au lieu d'attendre le dernier moment, on pourrait sans doute avoir quelque satisfaction du personnel embauché.

Le mal, en cette question de main-d'œuvre, est que nos propriétaires et vignerons s'abandonnent trop facilement à l'incertitude de l'improvisation. On se figure que ça marchera tout de même, sous prétexte qu'on s'en est tiré il y a deux ans, avec une récolte aussi abondante. Eh bien! non! La crise de la main-d'œuvre s'accentue chaque année. Si on reste imprévoyant, des déceptions et même de graves mécomptes sont réservés, à l'avenir, à nos viticulteurs du Beaujolais. Et certes le Mâconnais et la Bourgogne, d'après mes renseignements, n'ont pas échappé à ces difficultés croissantes pour lever la récolte des vignobles.

Cette pénurie de main-d'œuvre entraîne des salaires élevés. On a payé des vendangeurs 18 francs par jour, sans compter la nourriture, pour laquelle certains travailleurs sont très exigeants. 18 francs les coupeurs de raisins, c'est 36 francs, ou tout au moins 30 francs les porteurs de bennes.

Cependant, la moyenne des salaires a été de 15 et 16 francs, soit 30 et 32 francs les porteurs. Ces hauts salaires sont lourds pour le vigneron, qui ne retrouvera pas dans le prix de son vin une compensation suffisante. Car une production au-dessus de la moyenne amène fatalement l'effondrement des cours.

Sans doute, l'autorité militaire peut quelque chose pour atténuer cette crise de main-d'œuvre et parer à un désastre de plus en plus menaçant.

Cette année, elle a fourni pour tout le département du Rhône, si viticole, 300 hommes. C'est trop peu. Mais, situation curieuse, nos vignerons ont parfois une prévention contre cette main-d'œuvre militaire, sans qu'on sache trop pourquoi. Et je connais telle commune viticole qui, malgré le défaut de main-d'œuvre, ne s'est nullement empressée de demander à la préfecture les militaires qui, cependant, auraient pu apporter une aide précieuse.

En pratique, ce sont les maires, interprètes naturels de leurs administrés, qui signalent à la préfecture les besoins de leur commune. Et la préfecture transmet à l'autorité militaire les demandes. Or, les demandes ont été rares, faute de savoir, ou plutôt faute d'une confiance raisonnée dans nos milieux viticoles. Les vignerons aiment beaucoup vendanger avec leurs voisins et s'apporter les uns aux autres un concours réciproque.

Certes, on ne peut critiquer pareil esprit de solidarité, non seulement utile, mais indispensable. Mais cette entr'aide ne suffit plus. La crise de la main-d'œuvre, qui va s'accentuant, commande d'autres méthodes pour les vendanges que celles d'avant-guerre, méthodes de prévoyance bien avant la cueillette, méthodes de préparation solidement organisées, avec le concours de l'autorité militaire. C'est la seule façon d'échapper, dans l'avenir, à un désastre toujours possible, celui d'une récolte pourrie sur pied, au lieu d'aller dans la cuve.

Dr Paul CAZENEUVE.

DANS L'AIN

Vignobles des bords de la Saône

Dans ce coin du département de l'Ain, les vendanges sont terminées.

Quelques propriétaires, craignant la progression de la pourriture déclanchée par l'humidité du mois d'août, ont vendangé trop tôt. Ils n'ont pas profité de la période favorable de la mi-septembre, qui a sérieusement augmenté la richesse saccharine des raisins.

La majorité des viticulteurs ont heureusement bénéficié de cette amélioration.

Ceux qui n'ont pas fini de couper déploient le maximum d'activité. Les grosses pluies ayant repris, les grains ont éclaté et l'on a redouté à nouveau la pourriture.

Dans l'ensemble, production forte, même très forte. Qualité moyenne pour les viniféras et dans les vignes âgées en particulier où la pourriture s'est le moins fait sentir.

La richesse alcoolique des vins faits est bien inférieure à celle des vins de 1923. Elle est de 9° en moyenne.

Les producteurs directs ont donné une récolte énorme, trop grande même pour que la maturation ait pu se faire normalement. De ce fait, les vins obtenus sont en général de qualité médiocre.

Il faut cependant excepter ceux des hybrides de première époque, qui, vendangés vers le 15 septembre, ont donné des vins alcooliques.

Je citerai l'Oberlin 595 qui a fourni une vendange saine et un vin titrant 12 à 13 degrés. Le Gaillard 2 légèrement pourri a fait un vin de 10 à 11 degrés.

En somme, année de grosse production, mais de qualité moyenne ou inférieure.

A. Marcaire,
Chef de Pratique Viticole à l'Ecole de Cibeins.

DANS LA DROME

Jusqu'au 22 juillet, la chaleur a été très forte, le temps sec. Le thermomètre, exposé aux rayons solaires, a atteint 42 degrés les 11 et 14, et 48° le 15. Aussi, dans les sols pauvres, les vignes commençaient à souffrir, des raisins se desséchaient. Si la chaleur avait persisté, l'année 1924 aurait été déficitaire comme la précédente. Heureusement, le 22, une grosse averse suivie d'une pluie fine durant toute la soirée, a arrêté le désastre. Nouvelle ondée le 26. Bonne pluie pendant une demi-journée au moins, le 29 juillet et le 13 août. Le vignoble a été sauvé.

La grêle a été « localisée » et a fait peu de dommages, l'Oïdium a été rare, bénin, passager; le Mildiou ne s'est pas montré. La récolte a été abondante et le vin d'excellente qualité.

Le prix est de 40 à 50 francs l'hectolitre, droits en plus.

L'eau-de-vie de marc est peu demandée. Dr Bonnet.

DANS LES CHARENTES

Dans les deux Charentes, la récolte du vin sera inférieure aux espérances. En juillet et en août, on escomptait un rendement presque égal à celui de 1923, mais le manque de chaleur et surtout les pluies d'août et de septembre ont été néfastes. Des orages assez nombreux, surtout dans une portion de la Charente, dont certains avec grêle, y ont amené une invasion de Mildiou, cela malgré de nombreux sulfatages. En Charente-Inférieure, les vignobles bien défendus n'ont guère souffert du Mildiou. Mais la maturité est en retard, et au lieu du beau temps sec et chaud désiré, depuis huit jours, nous avons du froid et des pluies presque continuelles, aussi les raisins de Folle en particulier sont pour la plupart pourris sans être bien mûrs. Les graines sèchent, beaucoup de raisins tombent à terre et seront perdus, faute de pouvoir être ramassés en temps utile.

Puis maintenant, c'est le Colombard qui pourrit à son tour; résistant plus longtemps à la pourriture que la Folle, il a par contre le défaut de pourrir plus rapidement, lorsqu'il est pris; alors en 3 ou 4 jours ses raisins s'effritent et fondent pour ainsi dire.

Les vendanges ont commencé en général le 28 septembre en Charente-Inférieure, mais elles ne commencent guère qu'aujourd'hui, 6 octobre, dans la Charente. Elles vont durer de quinze jours à trois semaines et plus, suivant l'importance des domaines, les vendangeurs étant difficiles à recruter.

Aussi il est à craindre qu'aux pertes de récolte déjà constatées sur la Folle, ne s'ajoute un déficit important sur les Colombards, même si le temps se mettait définitivement au beau.

Seul, le Saint-Emilion (Ugni blanc du Midi) nous fait espérer une récolte sans déchet. Mais cette année, il est moins chargé que d'habitude, alors que la Folle et le Colombard étaient très chargés. Sur l'ensemble de la récolte, il faut donc prévoir un déficit d'au moins 20 à 25 %, par comparaison avec 1923. Il est cependant bien difficile, aujourd'hui, de faire un pronostic exact, car nous ne savons pas quel temps nous réserve le mois d'octobre. Ajoutons à cela que le degré d'alcool des vins sera certainement inférieur à celui de l'année dernière, ce qui est à considérer pour des vins de distillation.

Ce sera donc une année à peine moyenne chez certains et médiocre chez beaucoup, surtout pour la Folle qui, chargée de raisins en juillet et août, aura perdu une partie de cette récolte par la pourriture.

Aussi, dans les Charentes, la Folle, qui était autrefois le cépage prépondérant, est appelée à disparaître de plus en plus de l'encépagement; trop souvent atteint de pourriture, on l'abandonne. On ne plante plus guère que du Colombard et surtout du Saint-Emilion.

Les producteurs directs, eux, gagnent du terrain et on trouve de très nombreuses petites plantations d'hybrides rouges, destinées à fournir la consommation du personnel qui préfère le vin rouge au vin blanc.

Sans pouvoir faire une étude complète sur les divers hybrides essayés en précisant les meilleurs, je puis dire que j'ai vu, chez plusieurs propriétaires,

des essais intéressants, dont les plantations s'étendent chaque année. Parmi ceux que j'ai vus les plus beaux, je citerai en hybrides rouges les Seibel 2007, 4643, 1000, 5163, puis les Couderc 7120 et N° 2 et le Malégue 82960, tous chargés de raisins et paraissant résistants aux maladies. En Hybrides blancs, les Seibel 4986 en première ligne ; puis les 5409, 6092, 5061, 5860, qui paraissent également intéressants ; quelques autres semblent également beaux, mais ils sont trop récemment plantés pour pouvoir fournir des résulats intéressants.

A. Verneuil.

EN ANJOU

L'Anjou, il y a encore quelques semaines, pouvait légitimement escompter d'abondantes et belles vendanges. La floraison s'était faite dans de bonnes conditions, la vigne avait poussé avec vigueur ; quelques fortes chaleurs au mois de juin lui avaient donné un peu d'avance, que le temps maussade de juillet et d'août n'avait pas complètement annihilée. Mais septembre, le mois qui, avec octobre, fait, quand la chaleur reste élevée, les « grands vins » dans notre province un peu septentrionale, septembre, dis-je, a été pluvieux, surtout dans sa seconde moitié. Les premiers jours d'octobre n'ont pas apporté de changement à la situation météorologique, et les viticulteurs avaient lieu d'être inquiets.

D'autre part, ils devaient compter avec la Cochylis et surtout l'Eudémis, dont les chaudes années précédentes avaient favorisé le développement et l'extension à travers le vignoble angevin. Ces insectes ont en effet causé en bien des points de l'Anjou des ravages sérieux. Le Saumurois, notamment, a été durement éprouvé par eux. Pour donner une idée de l'importance du mal, heureusement assez localisé, je dirai que sur une seule grappe de raisin blanc, j'ai compté 96 œufs d'Eudémis.

Pour sauver une récolte, parfois menacée de disparaître complètement, un certain nombre de propriétaires se sont hâtés de vendanger avant maturité, rouges et blancs. Mais, ce ne furent que des exceptions.

D'une façon générale, la vendange des rouges a sérieusement commencé dans la semaine du 5 octobre pour les cépages les plus précoces et s'est continuée depuis, sans interruption.

Le Layon, dans plusieurs localités, a procédé au dépourrissage de ses vignes blanches, envahies par la Cochylis ou l'Eudémis, et attendra ensuite une maturité plus parfaite pour les grappes restées saines.

La situation vinicole me paraît donc être celle-ci :

Vendanges rouges un peu diminuées par les insectes ampélophages, mais restées quand même abondantes, avec une maturité, d'une façon générale, suffisante, accompagnée d'une sensible pointe d'acidité, en ce qui concerne les Gamays et les Groslots.

Il me paraît douteux, par exemple, que les Cabernets atteignent une maturité qui permette d'en faire de bons « cuvés ». Ce sera le cas, je crois, de les tirer en « rosés ».

J'ajouterai que les Producteurs Directs ont bien réussi cette année. Mais ce n'est pas sur eux que compte l'Anjou pour accroître sa réputation.

Quant au Pineau de la Loire, si quelques localités ont perdu le tiers et même la moitié de la récolte, beaucoup sont restées indemnes ou à peu près et fourniront une bonne vendange. Je connais, en effet, des tènements sans Cochylis, et dont les raisins très sains et volumineux rendront un jus abondant, qui produira des vins sinon comparables à ceux des « grandes années », du moins fort honorables, si les conditions météorologiques ne se montrent pas trop défavorables. Des gelées seraient en ce moment très funestes; la continuation d'un temps doux arrangera bien des choses.

En somme, l'Anjou fera des vins, tant rouges que blancs, fort convenables, et çà et là de bonnes barriques émergeront au-dessus du commun.

Quant à la quantité, elle sera, d'une façon générale, je crois, d'une bonne moyenne pour les premiers et diminuée d'un quart environ pour les seconds.

Dr P. Maisonneuve,
Directeur de la Station Viticole de Saumur.

EN ALGERIE

Nombre de viticulteurs de l'arrondissement de Bône ont craint que par suite de la sécheresse persistante, les raisins n'arriveraient pas à bonne maturité. Il est en effet tombé 450 mm. d'eau de novembre 1923 à fin mars 1924; depuis cette date, aucune pluie (la moyenne des pluies de la région atteint 750 mm.). Mais si la sécheresse a été considérable, les nombreuses façons culturales effectuées et qui n'ont pas été entravées par les pluies ont permis la formation d'une couche arabe, mulch, qui a empêché l'évaporation pendant l'été. Les eaux ont été entièrement utilisées par la végétation.

La maturité s'est effectuée normalement pour tous les cépages, Carignan, Cinsault, Aramon, Grand Noir, Alicante-Bouschet, Grenache, qui forment la base de l'encépagement des vignobles de l'arrondissement de Bône.

Les plantations nouvelles, peu nombreuses, sont toutes orientées vers la production de vins alcooliques et colorants.

Le Grenache, qui occupe une surface de 500 hectares environ avec des moûts de 1.110, serait susceptible de produire des vins doux naturels. Ce cépage est très résistant à la sécheresse et aux vagues de chaleur qui se produisent parfois en juillet-août.

Tous les efforts des propriétaires sont concentrés vers l'obtention de vins aussi parfaits que possible.

Dans les grands vignobles, les vinifications sont dirigées par des spécialistes œnologues.

Nombre de petits propriétaires sont organisés en coopératives de vinification.

Caves coopératives de l'arrondissement de Bône: Randon, Blandan, Morris, Mondovi, Bône.

Cette coopération permet d'avoir, ici aussi, des spécialistes et d'obtenir des vinifications parfaites.

Les soins les plus minutieux sont apportés en vue de l'obtention de vins bien constitués. Emploi judicieux de l'acide tartrique, anhydride sulfureux, levures sélectionnées, la plus grande importance est attachée aux fermentations à basse température par l'emploi de réfrigérants.

Les vins de 1924 compteront parmi les meilleurs qui furent jamais obtenus. Les vins de 11°5 à 12°5 belle couleur rouge foncé vif sont courants (en augmentation de 1° à 1°5 sur 1923).

En 1923, l'arrondissement de Bône a produit 660.200 hectolitres avec 5.789 hectares.

En 1924, la production, qui ne sera connue exactement qu'après les déclarations de récolte, sera certainement en déficit sur 1923 (d'environ 20 %), mais la qualité des vins compensera largement ce déficit.

ESCOFFIER.

EN EUROPE CENTRALE

Autriche : Les vendanges battent leur plein, le temps est favorable après un été froid et pluvieux. La qualité sera bonne, la quantité à peine un tiers d'une vendange normale. Les prix sont très élevés, avec tendance à la hausse. On paie de 10.000 à 20.000 couronnes (2,50 à 6 francs) le litre selon degré et qualité. Les bonnes 1923 atteignent des prix fabuleux, jusqu'à 8 fr. le litre. Malgré ces prix élevés, la plupart des vignerons sont à plaindre, car ils n'obtiennent pas plus de 10 à 15 hectos par hectare. Les négociants autrichiens achètent de grandes quantités de vins de coupage en Italie pour pouvoir satisfaire aux besoins de leur clientèle. On estime la quantité qui sera importée en 1924-25 à quelques milliers de wagons. Encouragée par le gouvernement, la reconstitution du vignoble fait de sérieux progrès.

Hongrie. — Le Mildiou de la feuille et de la grappe a mangé cet été deux tiers de la récolte ; ce pays, avec une production normale de 4 à 5 millions d'hectolitres, n'obtiendra cette année que 1 1/2 à 2 millions d'hectolitres, qui suffisent à peine à la consommation intérieure très restreinte. La Hongrie n'aura pas cette année de vin à exporter et laisse le champ libre à la concurrence italienne. La qualité sera bonne. Jusqu'à la fin d'août, on n'espérait rien de bon, car pendant l'été il pleuvait presque chaque jour et il faisait un froid digne de novembre ; mais le beau septembre a tout réparé, et on obtiendra des bons vins, même supérieurs à la moyenne. Les prix qui, au printemps ont été très bas, ont *triplé* et les vins cotent actuellement 8 à 16.000 couronnes (2 à 4 fr.) le litre.

La *Tchéco-Slovaquie* aura cette année une très faible récolte. La qualité des vins sera bonne avec prix très élevés, cour. tch. 6 à 12 (4 à 8 fr.) le litre. L'Italie exportera beaucoup de vins dans ce pays.

La *Roumanie* prévoit une récolte moyenne avec de très bonnes qualités. L'été était très chaud, sans pluies, et très favorable au développement de

la vigne. Les prix actuels sont peu rémunérateurs, mais une certaine tendance à la hausse se fait remarquer.

En *Yougoslavie*, la situation est à peu près la même qu'en Roumanie. Ces deux pays souffrent du manque de possibilités d'exportation.

La *Pologne* continue à fermer ses frontières à l'importation des vins.

André Teleki,
Conseiller majeur du gouvernement,
Propriétaire-viticulteur.

ACTUALITÉS

Pour assurer la désinfection des souches et des arbres fruitiers (Abel Beckerich). — Propos viticoles : Solutions de savon contre les champignons parasites ; Le soufre et les phosphates insolubles ; La toxicité du soufre ; Le Rhynchite ou Cigarrier (A. Hubert et R. Karlen). — Vœu de la Chambre de Commerce de Tours relatif au nouveau tarif douanier belge (L. Mirault). — Exposition générale horticole d'automne. — Ecole d'agriculture d'hiver de Blois.

Pour assurer la désinfection des souches et des arbres fruitiers. — D'une façon générale, après la récolte, tout le monde considère la période des traitements aux vignes et aux arbres fruitiers comme entièrement terminée. Il y a là une très grave erreur qu'il est d'autant plus important de redresser que les traitements effectués en fin de saison sont susceptibles de produire des effets très remarquables.

Nous avons indiqué, en effet, dans nos précédents articles, que les traitements aux bouillies sulfocalciques avaient toujours donné des résultats incontestables lorsqu'on avait fait appel à une bouillie de composition définie sans rétrogradation et qu'on l'avait employée suivant la technique particulière à ce traitement.

En particulier, nous avons noté que le traitement aux bouillies sulfocalciques est à la fois d'ordre prophylactique et d'ordre curatif, le premier étant sans aucun doute d'une importance capitale. Aussi convient-il d'appeler tout spécialement l'attention des praticiens sur l'application de la bouillie formule Paratol sur les souches et les arbres fruitiers à l'époque actuelle.

On dissoudra 4 kilogrammes de bouillie dans 100 litres d'eau (40 grammes par litre) et on appliquera énergiquement sans crainte de détruire tout le feuillage restant qui n'a plus de fonction utile. On sera alors assuré de détruire du même coup tous les œufs, larves d'insectes, spores de cryptogames, champignons, moisissures qui restent abrités dans les écorces.

Ce traitement d'automne très énergique débarrassera sans nul doute les plantations d'au moins 60 % des ennemis que le praticien n'aura plus à combattre pendant la végétation.

Abel Beckerich,
Ingénieur Agricole.

PROPOS VITICOLES

Solutions de savon contre les champignons parasites. — Malgré leur valeur anticryptogamique et insecticide, les solutions savonneuses sont peu employées en viticulture. Leur efficacité est connue depuis fort longtemps, mais leur mode d'action est encore obscur en bien des points.

Un botaniste allemand, M. E. Schmidt, vient d'étudier les modifications qui se font dans les spores de divers champignons parasites de la vigne sous l'influence d'une solution de savon ordinaire. Il démontre que l'action fongicide est due à une sorte de dégénérescence grasse ; les spores se remplissent de gouttelettes de graisse. Celles-ci finissent par se réunir et envahir toute la cellule, entraînant sa mort en peu de temps.

Un autre facteur interviendrait également; le savon semble se dédoubler, sur le feuillage, en acide gras et en soude caustique, produit toxique même à de faibles concentrations. On voit ainsi que les savons mous, à base de potasse ou ordinaires à base de soude, peuvent jouer un rôle des plus utiles contre les champignons ou contre les insectes tels que la Cochylis et l'Eudémis dont l'extermination est si difficile.

Le soufre et les phosphates insolubles. — Les agronomes américains s'occupent beaucoup de l'utilisation du soufre comme engrais, de ses transformations dans le sol et de sa valeur fertilisante. Pendant longtemps, on a considéré cet élément comme un catalyseur, c'est-à-dire un excitateur des réactions chimiques de la terre, mais au fur et à mesure que se font de nouvelles recherches, on voit de plus en plus qu'il n'en est pas ainsi et que cette explication plutôt vague doit être abandonnée.

Parmi les innombrables bacilles du sol, il existe plusieurs espèces dont toute l'énergie se porte sur le soufre pour la combiner de diverses façons et surtout pour l'oxyder en acide sulfurique. Le principal de ces microorganismes, qui porte le nom de Thiobacillus Thiooxydans, a fait l'objet de plusieurs études de MM. Waksman et Joffe. Ces travaux ont relevé le fonctionnement du bacille, soit dans le sol, soit dans des solutions nutritives. La formation d'acide sulfurique est très active et ce corps réagit immédiatement sur le phosphate tricalcique insoluble pour le solubiliser et le rendre ainsi assimilable par les plantes; dans certains cas, il peut même se former de l'acide phosphorique libre et l'excès d'acide sulfurique facilite alors la désagrégation d'autres minéraux, particulièrement celle des silicates dont la potasse se trouve ainsi libérée.

On voit donc que l'action fertilisante du soufre n'est nullement mystérieuse, mais qu'elle résulte au contraire de transformations chimiques simples sous l'influence de bactéries bien déterminées.

La toxicité du soufre. — La question des causes de l'efficacité anticryptogamique du soufre n'est pas encore résolue d'une façon complète. Lors de recherches que nous avons rapportées il y a quelques mois, un auteur américain aurait découvert que le soufre devait sa toxicité à un produit d'oxydation, l'acide pentathionique.

Un chimiste allemand, M. Vogt, a de son côté abordé le problème, mais sans pouvoir apporter une solution définitive. Il a étudié l'action du soufre et de divers de ses composés simples susceptibles de se former sur la plante. Ce sont, par exemple, les anhydrides sulfureux et sulfurique ou encore l'hydrogène sulfuré. Il ressort de ses essais qu'aucun de ces corps n'est suffisamment toxique pour expliquer les effets du soufre sur l'Oïdium. Ces constatations viennent seulement confirmer les recherches du chimiste américain. Pour l'instant, il n'y a qu'une chose de certaine, c'est que la finesse du soufre est un facteur très important de sa qualité fongicide. Cette année encore, ce sont les soufres triturés, très divisés, qui se sont montrés le plus efficaces.

Le Rhynchite ou Cigarrier. — Ce charançon dont on n'avait pas parlé depuis assez longtemps, a de nouveau fait son apparition en quelques points de notre région. On sait qu'au printemps, il coupe à moitié les pétioles des jeunes feuilles; celles-ci se dessèchent partiellement et s'enroulent, formant une sorte de cigare dans lequel l'animal vit et pond ses œufs.

Pour le rhynchite comme pour les autres insectes, les parasites naturels ne sont que peu abondants et il faut utiliser des moyens mécaniques ou chimiques de destruction. Ces derniers surtout peuvent être efficaces si les traitements sont faits au bon moment.

Un composé à base d'acéto-arsenite de cuivre, le vert Urania donnerait, d'après M. Kried, d'excellents résultats et les poudrages ou pulvérisations serviraient en même temps contre la première génération de l'Eudémis.

A. Hubert et R. Karlen,
Laboratoire Œnologique de Béziers.

Vœu de la Chambre de Commerce de Tours relatif au nouveau tarif douanier belge. — Considérant que sous le n° 265 de la nouvelle nomenclature, les vins en bouteille paieraient :

a) Vins mousseux 4 fr. 80 par bouteille au lieu de 1 fr. 80 présentement ;

b) Les vins non dénommés 3 fr. 60 au lieu de 1 fr. 80 présentement ;

c) Les vins logés autrement qu'en bouteille 100 francs par hectolitre au lieu de 66 francs présentement ;

Considérant que les tarifs de transports et le coût élevé de la verrerie dans nos régions éloignées des centres verriers favorisés par la proximité des mines de charbon placent déjà notre région dans des conditions difficiles ;

Considérant que les nouveaux droits ci-dessus seraient absolument prohibitifs, ainsi qu'il est affirmé par M. de Kœnigswarter, Président du Syndicat des Vins de Vouvray, dont ci-inclus avis qualifié ;

Vu l'appui reçu à ces fins de M. Germain, Président de l'Union Vinicole des Propriétaires d'Indre-et-Loire, Président du Conseil général d'Indre-et-Loire ; de M. Vavasseur, ancien député, maire de Vouvray, vice-président de la Fédération des Syndicats Agricoles du Centre ; de M. Bourin, président du Syndicat du Commerce en gros des Vins et Spiritueux d'Indre-et-Loire, membre de ma Compagnie ;

La Chambre de Commerce de Tours émet de façon pressante le vœu :

Que l'augmentation frappant les vins de France à leur entrée en Belgique soit écartée ; à cet effet, qu'en attendant la réalisation de cette mesure par une convention *ad hoc* (que nous appelons de tous nos vœux afin que la situation soit définitivement tranchée), convention succédant à celle ayant échoué, du 13 mai 1923, le Gouvernement français obtienne que le Gouvernement de S. M. le roi des Belges, usant de la faculté qu'il s'est réservée, décide que les droits affectant les vins de France ne soient pas relevés au cours de la période transitoire prévue jusqu'au 31 décembre 1924.

Le présent vœu est adressé à MM. les Ministres du Commerce et de l'Industrie, et de l'Agriculture ; à titre documentaire, à M. Camille Chautemps, Ministre de l'Intérieur, député d'Indre-et-Loire ; à M. E. Zorne, président de la Chambre de Commerce française à Bruxelles ; à MM. les sénateurs et députés d'Indre-et-Loire ; à MM. les Présidents des Chambres de Commerce de Bordeaux, Dijon, Beaune, Saumur, Reims et Strasbourg ; à M. Barthe, président de la Commission des Douanes à la Chambre des députés ; à M. Gautier, président de la Confédération Générale de l'Agriculture.

Le Président : L. MIRAULT.

Exposition générale horticole d'Automne. — Vendredi 24 octobre 1924, à midi, s'est ouverte l'Exposition générale horticole d'Automne, organisée au Palais de Bois à la porte Maillot, au coin du boulevard Lannes, à Paris, par la Société Nationale d'Horticulture de France : chrysanthèmes, plantes fleuries, fruits, arbres fruitiers, orchidées, légumes, industries horticoles, beaux-arts horticoles.

Cette fête florale, dont le succès s'accentue d'année en année, ouverte de 9 h. à 18 h. 30, clôturera le dimanche 2 novembre au soir.

Ecole d'Agriculture d'hiver de Blois. — L'Ecole d'Agriculture d'hiver de Blois, annexée au Collège de cette ville, ouvrira sa sixième session le 18 novembre, à 8 heures. Les candidats, âgés de 15 ans au moins, doivent se faire inscrire avant le 15 novembre à la Préfecture de Loir-et-Cher.

L'enseignement théorique et pratique porte sur toutes les questions d'agriculture générale et spéciale, de zootechnie, législation, comptabilité et est complété par des travaux du bois et du fer, etc., et des excursions-applications dans les foires, marchés, ou usines traitant des matières premières intéressant l'agriculture.

M. le Directeur des Services agricoles et M. le Principal du Collège de Blois se tiennent à la disposition des familles pour tous renseignements.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 30 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 350 fr. et au-dessus ; 2e choix, 340 à 350 fr. ; 3e choix, 330 à 340 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 390 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 290 à 310 fr. ; vin blanc de 320 à 360 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 230 à 250 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 200 à 230 francs la pièce ; de Blois, de » à » francs.

Indre-et-Loire. — Vins rouges 1924, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924 1er choix, de 230 à 260 francs ; 2e choix, de 220 à 230 francs. Gros plant 1er choix 1924, de 110 à 130 francs, 2e choix, de 110 à » francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vins du Beaujolais : Vins blancs de Fuissé, de 250 à 300 francs la feuillette. Vins blancs du Mâconnais, de 125 à 150 francs la feuillette.

Vin de Touraine : Vouvray, de 120 à 170 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 225 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires, de 90 à 110 fr. l'hectolitre. Vins rouges ordinaires, de 75 à 80 francs l'hectolitre. Rouges nouveaux, de 50 à 55 francs l'hectolitre.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 5 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 7 fr. à 7 fr. 75 le degré. Les vins rouges 1924, de 5 fr. 25 à 7 fr. 25.

Midi. — *Nîmes (20 octobre 1924). — Cote officielle :* Vins nouveaux de 7 à 10°, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré. Blanc, à 7 fr. 25 ; Costières, de 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré ; Clairettes, à 7 fr. 25 le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à 7 fr. 25 le degré. Trois-six à 86°, 430 à 440 fr. Eaux-de-vie de marc à 2°, de 210 à 220 fr.

Montpellier (21 octobre). — Vins rouges 1924, de 8° à 9°, de 59 à 64 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 9° à 12°, de 64 à 82 francs l'hectolitre ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 7 fr. 50 à 8 francs le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 440 à 445 francs ; marc à 86°, de 390 à 395 francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, 225 à 235 francs l'hectolitre.

Béziers (24 octobre). — Vins rouges 1924 sont traités à 8°, de » à » francs ; de 9°, de 60 à 63 francs ; de 10° à 11°, de 65 à 78 francs ; vins rosés, de 7 francs à 7 fr. 75 le degré. Picpoul, de 7 fr. 50 à 8 fr. 50 le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » francs ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » francs à » francs l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 19 octobre 1924.

Récolte 1924 : 7 fr. 50 le degré ; enlèvement immédiat, 7 fr. à 7 fr. 50 avec appellation d'origine minervois.

Carcassonne (25 octobre). — Récolte 1924, en logés, pas d'affaires. En sous-marc à retirer, de 8 à 12°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à francs, eau-de-vie de marc 52°, « à » francs.

Perpignan (25 octobre). — Vins : Récolte 1924 : sous-marc à retirer de suite, de 8 à 10°, de 56 à 68 francs ; de 10 à 12°, de 68 à 80 francs l'hectolitre. Logés pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots 16 à 17°, de 200 à » francs. Trois-six de vin à 86°, pas de cote ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 112 fr. 00 à 118 fr. ; orges. 112 fr. 00 à 117 fr. ; escourgeons, 103 fr. 00 à 108 fr. ; maïs, 99 fr. à 100 ; seigle, 90 fr. à 93 fr. ; sarrasin, 92 fr. à 96 fr. 00 ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, 98 fr. ; avoines, 77 fr. 00 à 83 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 112 fr. 33. — Buenos-Ayres, 94 fr. 30. — Chicago, 101 fr. 69. — Sons, 56 fr. 00 à 67 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Hollande, 55 à 90 fr. ; jaune commune, 42 à 48 fr. ; Saucisse rouge, de 42 à 55 fr. ; chair blanche, du Midi, de 40 à 52 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 115 à 140 fr. ; paille d'avoine, de 105 à 135 fr. ; paille de seigle, 115 à 140 fr. ; foin, 140 à 180 fr. : luzerne, 160 à 210 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 113 fr. 50 (Marseille) ; d'arachides blanc, 91 fr. 50 (Marseille) ; palmistes 67 fr. 50 ; de coprah, 86 fr. 50.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, » à » fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 194 fr. 00 à » fr. 00.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 11 fr. 50. — Veaux, 5 fr. 00 à 19 fr. 00. — Moutons, 5 fr. 00 à 18 fr. 00. — Porcs, 7 fr. 00 à 10 fr. 50.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 45 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 55 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 12 liv. 10 à 12 liv. 17/9. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 94 fr. les » kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 170 fr. à 180 fr les 100 kg. sulfate d'ammoniaque (20/21), 110 à » fr. ; — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 19 fr. 50 à 24 fr. 00 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), » fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 75 fr. 00. — Cyanamide S. P. A. granulée 20/21 0/0 d'azote, » fr.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0), de 190 à » fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0), 24 fr. 50 à » fr., France-frontière — **Soufre**, sublimé en sac, 76 fr. ». — **Chaux**, 19 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 300 à 380 fr. les 100 kg. — Poires communes : 40 à 100 fr. — Citrons d'Italie : 15 à 40 fr. le 100. — Bananes : 37 à 120 fr. — Ail : 400 à 450 fr. — Champignons : 850 à 4.450 fr. — Pois verts Midi : de 150 à 240 fr. — Artichauts poivrade : de 3 à 10 fr. le 100. — Choux-fleurs Paris : de 50 à 225 fr. le 100. — Tomates de Paris : de 70 à 100 fr. — Haricots verts du Midi, de 100 à 550 fr. — Amandes vertes : de 240 à 300 fr. — Pêches, de 700 à 1.200 fr. — Aubergines, 20 à 40 fr. le cent. — Raisins blancs du Midi, 120 à 240 fr. — Noix vertes, de 280 à 420 fr. — Oranges d'Algérie, de 140 à 160 fr. les 100 kilos. — Pommes choix, 150 à 280 fr. — Pommes communes, 70 à 130 fr. — Endives 300 à 500 fr. — Châtaignes, 80 à 100 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 19 au samedi 25 octobre 1924

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	13 »	4 »	8. 5	»	....19....	23 »	6 »	14. 5	»
Lundi.....	11 »	8 »	9. 5	5	....20....	13 »	8 »	10. 5	»
Mardi.....	16 »	11 »	13. 5	2	....21....	19 »	6 »	12. 5	»
Mercredi..	15 »	12 »	13. 5	1	....22....	25 »	13 »	19 »	10
Jeudi.....	15 »	7 »	11 »	3	....23....	18 »	9 »	13. 5	4.1
Vendredi..	11 »	6 »	8. 5	»	....24....	12 »	7 »	9. 5	»
Samedi....	8 »	5 »	6. 5	0.3	....25....	12 »	2 »	7 »	»
	STRASBOURG					CAP CORSE			
Dimanche.	12 »	4 »	8 »	»	....19....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	10 »	7 »	8. 5	0.4	....20....	» »	» »	» »	11
Mardi.....	11 »	5 »	8 »	2	....21....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	19 »	9 »	14 »	»	....22....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	15 »	7 »	11 »	2	....23....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	9 »	5 »	7 »	9.1	....24....	» »	» »	» »	»
Samedi....	6 »	3 »	4. 5	»	....25....	» »	» »	» »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	9 »	7 »	8 »	»	....19....	11 »	7 »	9 »	»
Lundi.....	16 »	3 »	9. 5	»	....20....	» »	7 »	» »	»
Mardi.....	14 »	3 »	8. 5	»	....21....	17 »	9 »	13 »	»
Mercredi..	17 »	7 »	12 »	0.2	....22....	21 »	13 »	17 »	12
Jeudi.....	16 »	3 »	9. 5	7	....23....	18 »	7 »	12. 5	1
Vendredi..	8 »	7 »	7. 5	11	....24....	14 »	1 »	7. 5	»
Samedi....	10 »	6 »	8 »	0.4	....25....	12 »	0 »	6 »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	20 »	7 »	13. 5	»	....19....	14 »	2 »	8 »	»
Lundi.....	21 »	8 »	14. 5	»	....20....	11 »	6 »	9 »	2
Mardi.....	20 »	8 »	14 »	»	....21....	16 »	» »	» »	»
Mercredi..	» »	9 »	» »	»	....22....	15 »	13 »	14 »	2
Jeudi.....	15 »	10 »	12. 5	4	....23....	14 »	6 »	10 »	»
Vendredi..	15 »	10 »	12. 5	»	....24....	13 »	» »	» »	»
Samedi....	18 »	9 »	13. 5	»	....25....	10 »	1 »	5. 5	10

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^N D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE GASSETTE.